

חוצפה של אופנה



X-MIX

חדשה וכבר להטות: אופנת איקס מיקס. החפצים במגוון הפריטים ובשילובי הצבעים של X-MIX התרגשו בתוך הקיץ זה חולף להיות מדליק ממש. X-MIX עיצבה עבורך דגמים צעירים, ספורטיביים ועכשוויים לצעירות ולצעירות ברוחן. זוהי המלה האחרונה, זו מילה של אופנה. X-MIX גוף טוב, ראש טוב.

זהו אפשר להתחיל להתלבש על דגמי אופנת X-MIX בתנויות האופנה המובחרות בארץ.

לפנינו החדש הזה אחראית חברת "בירם יצירי אופנת איקס מיקס בע"מ". שוק התחילה להפחית. העיצוב הבלעדי של לובקי בלהה. שימו לב לסמל X-MIX על כל הדגמים. רק התחילה וכבר להטות. חוצפה של אופנה.

בירם - יצירי אופנת איקס מיקס בע"מ
המפעל: שביל המפעל 4, קרית המלאכה ת"א, טל. 03-820895

להשיג בתל אביב - חשודיה, לונדון מייסטור, מידה - אבן נבחרת 180, אלקנה - דיונון סטור, סוויי - אבן נבחרת 149, לפסטוק - אבן נבחרת 18, ויקי - קרליבן, אבן נבחרת סיעה - דיונון 80, ליפסטוק - דיונון 110, קטורין - דיונון 226, מולה - ירדנה המכבי 85, דומס - דיונון 184, קניון אילון - ארמונה חפזת - חי - העצמאות 84 WOW - הרצל 48, 101 - הרצל 40, חכסית - חרב 14, הקשתות - מדרא 16, העוקץ - חתשארן קרית - קפה שעה שיר והשיא 113, בוטיק דויד - דניה ירושלים: קורל - בית הכרם ליד D - הכנעה הצרפתית אסף - תלפיות, לימור - דואניאס 3, פאמיס - מושבה נמרית, דנה ספורטליין, פלטיני - יפו 65, מוכן - יפו 47, שטוק וטות - בני יהודה 3, ספורטליין - רחל ים, אילת: בום - מרכז טלום, אור יהודה: ברבו הלבעה - מרכז מסחרי, אומקיס - אדם וחווה, אשדוד: את ואי - הנווין, אשקלון: בית אל-אר, בנסני - הרצל 29, בתי ים: 89, באר שבע: סונוור, מרומר, ועם, דלילה, בית שאן: בוטיק בתמי, צבעותיים: קרני - כנעלסון 52, סטודיו - וייצמן 23, "חיי" - שוקן וייצמן, נבעת סביון טופסי, חיד השרון: חוביק, הרצל: בוטיק ועודם, ובין עקוב: טיב, חדרה: בוטון, תולין: סימון - צמרת, סימון - סקולוב 33, TNC - סקולוב: איקס מיקס - סקולוב 84, בנסני - פמין - נאות חרל, סמורט אלגט - איזור תעשיית חרל, רחל האורגים 5, עבריה: בוטיק מיקס אל-מדרחוב חדש, שירת הכרמל: גרי, יהודה: בוטיק שי, כרמאל: בוטיק בלי טם, כפר חבוצ: מבט אחר, מגדל העמק: בוטיק עמיתי, עזה: מונסון הרבסן והעצה, נהריה: בוטיק הפיל הלבן - כיכר העיריה, נתניה: חיד ורב-סטמפר 5, אשה - שמואל המצבי 10, נצרת: בנס, עפולה: נ עין - מעל הטקס, פתח תקווה: מיתון חן, התחדדות 2, שאול - מנהליר, מודס מודס, קרית אתא: פנינה חן, קרית ביאליק: ליל - קרית השרון, קרית יצחק: חרל ובי, רמת השרון: מונה - אוסישקין, רחל - אוסישקין, בלגים - סקולוב 65, רמת אהרן: רחל, רמת אילן: בוטיק שיר, רמת גן: סיסילי, שלמה, רבשן, רחל, רחובות: טראס, ראשון לציון: בוטיק טענון וכל ושת המעביר לצרכן.

אופנת
אופנת

מוסף ידיעות אחרונות

כולל:
זמנים
במסגרת



סדרה - עמי 7,6

תמונת תשמ"ו, 16.7.86

הכזה מן האל

Barbie



חברה נהדרת לחפש הגדול

כנשיו נפתח הסניף הישראלי של המועדון וגב אספניות ברבי בישראל יכולות להתקבל כחברות במועדון המקיים תחרויות בנושא ברבי, מעניק פרסים והנחות על מוצרי חברה מוציא לאור עיתון ברבי בעברית ועוד ועוד.

אך מנעיריכם?

גורי את תמונת סרבי-גל המופיעה על חזית הקופסה שלה, או שתי תמונות של בוכות ברבי אחרות ושלחי כעיוןך שחק, תאריך יום הולדתך ומחובתך אל סוכנויות קופמן, תר, וואש ת'א, כרטיס מגיד מהודר וישלח לבייתך.

ברבי-גל - בוכה חדשה ופהפיה מצטרפת למשפחת ברבי. כרבי-גל היא בוכת קיץ אמיתית, יש לה חליפת חוף משגעת, נעליים, כובע ותיק לים. צרפי את ברבי-גל לאוסף שלך והיא תהיה החברה הכי טובה שלך בחופש הגדול.

בדוכת הבאה למועדון "ידידות ברבי" "ידידות ברבי" הוא מועדון בינלאומי לילדות שאוהבות לשחק שעות ארוכות עם הבוכות המשפחת ברבי וברבי, קן, סקיפר, ושארי בני המשפחה, עם אוסף הרחוקים והכלים הנחדר והמנוי החלבושות והאביזרים המלהובים.

מדברות ברבי חנים

ביתו עם הרעים ומנוי שלך הקברי מדברות ברבי יפהפה - מתנת ברבי-גל לחיפוש הגדול.



מילנה ינסקה: למדת האהבה לקפא - חיים משותפים לא היו אפשריים



פרנץ קפא: מיכתניס לזהים, כאב ויאוש

מילנה ינסקה: דמות שנתפרסמה בזכות המיכתנים המפורסמים אליה, מאת אוהבה-אהובה, פראנץ קפא

• גבוהה, דקה, שיער בלונדיני, לבוש אקסצנטרי. דמות בולטת בחיי התרבות של פראג, בתחילת המאה • עתונאית שפירסמה רשימות על ספרים ואנשים, סרטים ופוליטיקה. חייה נסתיימו במחנה-ריכוז. מתה חודשים ספורים לפני השיחורו

מאת חוה קארין, פאריז

פראג ובלטה מאו, בנוסף, התעניינה בכל - במוסיקה, בספרות, בצורה, בלמוד, בתיאטרון, קראה ספרים בהתלהבות, ביקרה בתערוכות ובקונצרטים.

כך נקלעה מילנה אל החוגים האינטלקטואליים של פראג, שהתרכזו בקפה "ארקד", אשר היה מוקלט בעיקרו על-ידי אנשי-ידע יהודיים: מאקס ברוך, פראנץ קפא, פראנץ וורסל ואחרים. במקום התנהלו דיונים ספרותיים ופילוסופיים לוחטים עד לשעות הקטנות של הלילה.

בגיל 20 התאשפזה מילנה בבית-חולים לחולי-נפש. היא-היא, שהייתה מוסרית, ההכחה היא, ציבת, טוהרה, מנהלת, רומן סוער עם יהודי-גרמני, אינטס לולק, גבר נאה ושכיל, העוסק בביקורת ספרותית, סבנפ מילנה בעשר שנים. האב לא יכל לשאת את המהלומה וטגר את בתו במוסד רפואי. הפרידה רק העצימה את לחם האהבה, ובאשר



מילנה

לילנה, מילנה, איזה שם עשיר... כמוהו כאשה שמופלאים צבעיה ורמותה. אשה שנושאים על כפיים למלטה מהולס, למלטה מתוך האש, והיא נכנפת כורועות, מסורה ומיטובה... אלה מילים של גבר מאהב ולקוחות מאתר מהמיכתנים הרבים שכתב קפא למילנה. מיכתנים אלה, האוהבים והמיסרים שנכתבו אי-פעם, הפכו זה מכבר ליצירת אמנות בסני עצמה, ררכב חיברנו את מילנה, אישה צעירה, רגישה, מבינה, יוקרת, משתוקקה, אוהבת ומתיסרת.

מי היתה מילנה כיצר פרצה מסערה לחייו של קפא, ולאן נעלמה לאחר מכן?

הציבת המרתקת הזאת גולרה בפראג ארבע שנים לפני תחילת המאה העשרים. אביה, ר"ר ינסקי, היה בן למשפחה ציבת עתיקה ומכובדת, כירורג ופרופסור

בגיל 20 התאשפזה בבית-חולים לחולי-נפש. היתמוטטות מוסרית. הסיבה: אביה אסר את אהבתה ליהודי-גרמני

בעיקבות לידת בתה סבלה מזיהום-דם, נותרה בגס בחיים. קמה ממיתת חוליה שמונה, נפוחת-רגליים. בעלה לא עמד בשינוי

עמוד 4 עיתונות אחרונות

הקדמה

יום רביעי, 10 במרץ, חשמי - 1986

סחר חוק

מאת שושנה חן צילם: אברהם חסון

הקיץ עושה משוה למיסחר. השמש מזמינה את בעלי החנויות ללכת את שורשיהם הלי וואנטינייז ולצאת החוץ. למידרכות, לכבישים, על אם הדרך, בחוף וגם חוץ ציפוף אורח. עליו, תצוגה מתמשכת ומושכת של צבעים, ריחות וטעמים. מה לנו קני יונים ממוזגים, שאפשר למשש בריים על המידרכת, ללחץ על אבי טיח, ולחשוב שבאווירת הבאור קנינו כולל.

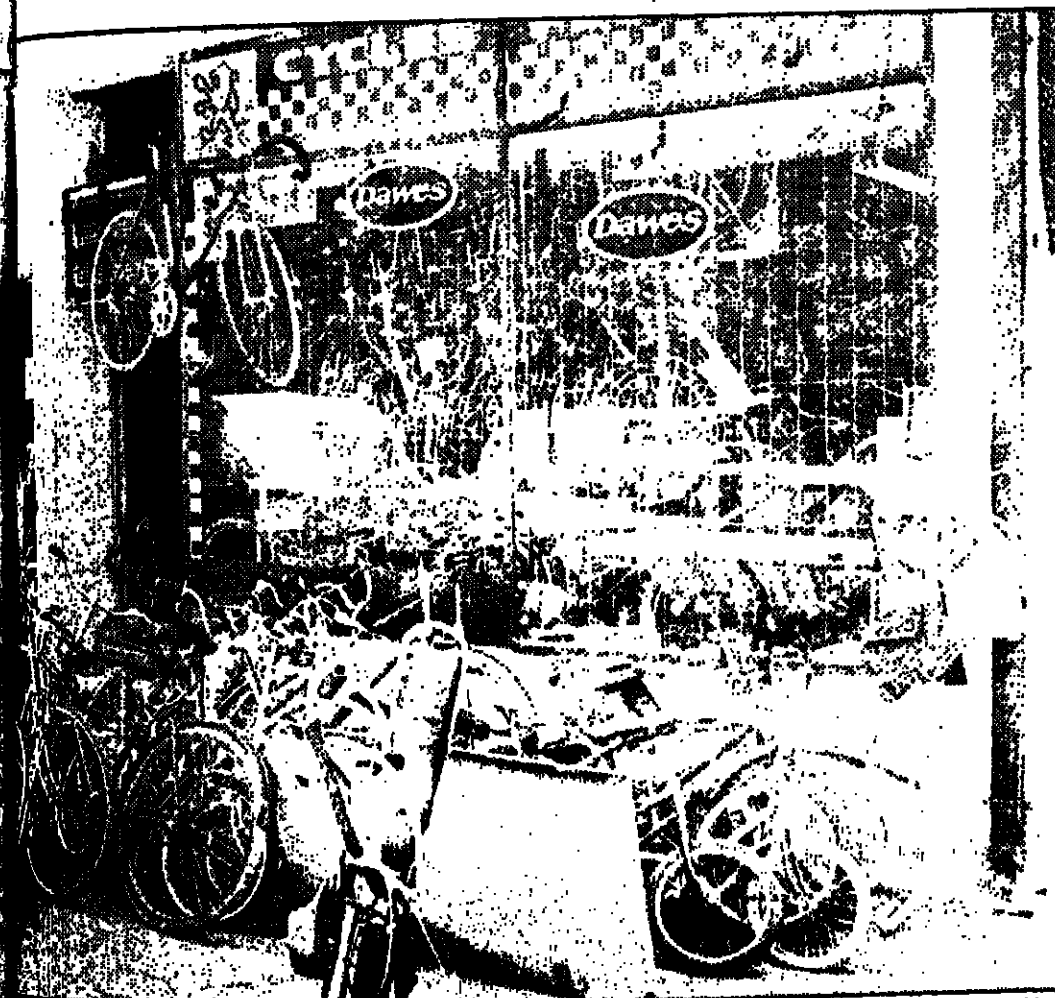
אומנם, גם בכל ימות השנה, חלק נכבד מחיי המיסחר שלנו מתנהל בראש חוצות. בשוקים. הקבועים ובאלו בני יום בשוק. אבל דומה שבקיץ החשיפה, היציאה החוצה, רבה פי כמה.

שוקק אפנה הוא בעל חנות לאומי ניים בדרך ובטינסקי. גם בחורף הוא מחזיק בחוף שניים שלושה זור בוקי - אופרה אחת, תערוכת אופניים על המידרכת. הרגמים המופלאים ביותר, הוא צחק. לגרות את מי שעובר, אנשים גוס עים. רואים אופניים, עוצרים וקר. היה רק אמול עבר כאן משר. הו. בא מהגליל לחתונה כפתחיתקת. ראה אופניים מסוג שמצאיתו כעניו. עצה קנה. בומי כשהחלילים הלכות והטבצצאי ליים הסובים של אופניים מסתובבים על המידרכות, צריך שהסתובב יצור את עינם.

אנן מעמדי בשורה נציבים לדיג מים הפופולאריים. לצידם אופניים הממתנים לחיקון. ווג מוטל על הריצפה. רוח כבד של גומי צמיג האופניים מתערב בריחות הבנוין העולים מן המכוניות החולפות בכי. ביש. ואטומים מנסים גזות אופני. אפנו עוסק בתיקונים בחוף ומש" גיה שאף אחר לא ירכב לדרך עם אופניים מרוב התלחכות בלי לשלם.

אין סחיכות, אומר אלי סופר, בעל "שטיח שלום", גם היא בדרך ובטינסקי, שהוציא אל העמדים מחוף לחנותו תצוגת שטיחים. תרי יריעות צבעוניות, מתנופפות ברוח וחוכמות בעמודים. אנשים עוברים, ממששים, לפעמים נכנסים לחנות. אף אחר לא סובב, רוקנו של חיש ראי בסופריפה. עושים מאנשים בארץ הרבה יותר גדולים ממה שהם. סופר טוען שיש לו רישיון להגדיל את שטח חנותו עד לעמודי הבית, אם ירצה. אבל כמבצ של העסקים היום, לא חושבים איך לה" תחוב, הוא מחזיר ומקח במבט את חנותו. החמונים לא מסתערים על השטיחים. להוצאת השטיחים לרחוב היסטוריה ארוכה. כולם מכירים את מוכרי השטיחים הפרטיים הפורשים דגמים על המידרכת. לא רק כרי להמני את מרכולתם. כעורת צעדיהם של העוברים ושבים. חדרכים על השטיח, ומשטחים את פלומתו.

הצלם שלנו אמר ללכת לרחוב ביאליק ברמת גן. חנויות הבגדים ברי חוב אוהבות את המידרכות, אמר, הלכנו. ורי חוב ביאליק לבש לקראתנו דימוי טוליד, מכובר. הסטגרים הקולבים נעלמו מן הסדרות. רק חצר אחת מצאנו בואר לבגדים. הכל בחוף, כלי האימרידה, הכל כולל גברת. מודי קרוב לחנות בגדים מפוארת, צלם שלנו אמר ללכת לרחוב ביאליק ברמת גן. חנויות הבגדים ברי חוב אוהבות את המידרכות, אמר, הלכנו. ורי חוב ביאליק לבש לקראתנו דימוי טוליד, מכובר. הסטגרים הקולבים נעלמו מן הסדרות. רק חצר אחת מצאנו בואר לבגדים. הכל בחוף, כלי האימרידה, הכל כולל גברת. מודי קרוב לחנות בגדים מפוארת,



אופניים בדרך ובטינסקי: לגרות את מי שעובר



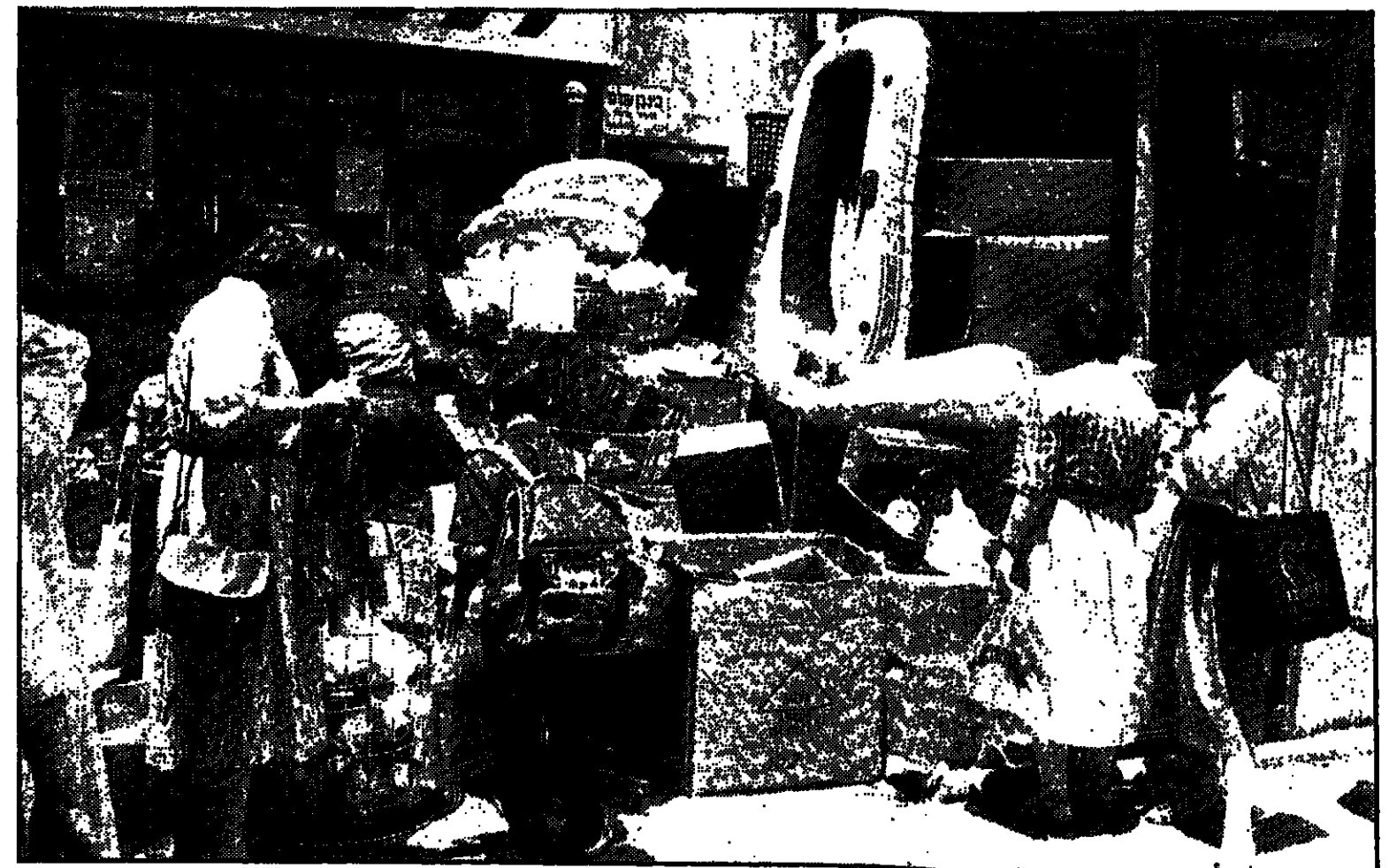
סמריילדים בבני ברק: תצוגה על המידרכת

בקיץ יש לנו יום יום שוק. פרחי הלואנט פורחים דווקא תחת שמש בוערת • בחוף החנויות יש אולי מיזוג אוויר, אבל בחוף יש צבע, ולפעמים - אשלייה של מציאות. לפעמים מציאות של ממש • האופניים שבחוף מפתים יותר, השטיחים - רכים יותר, הבגדים והפירות - חמיפים יותר. כל הבא ליד - ברוך הבא

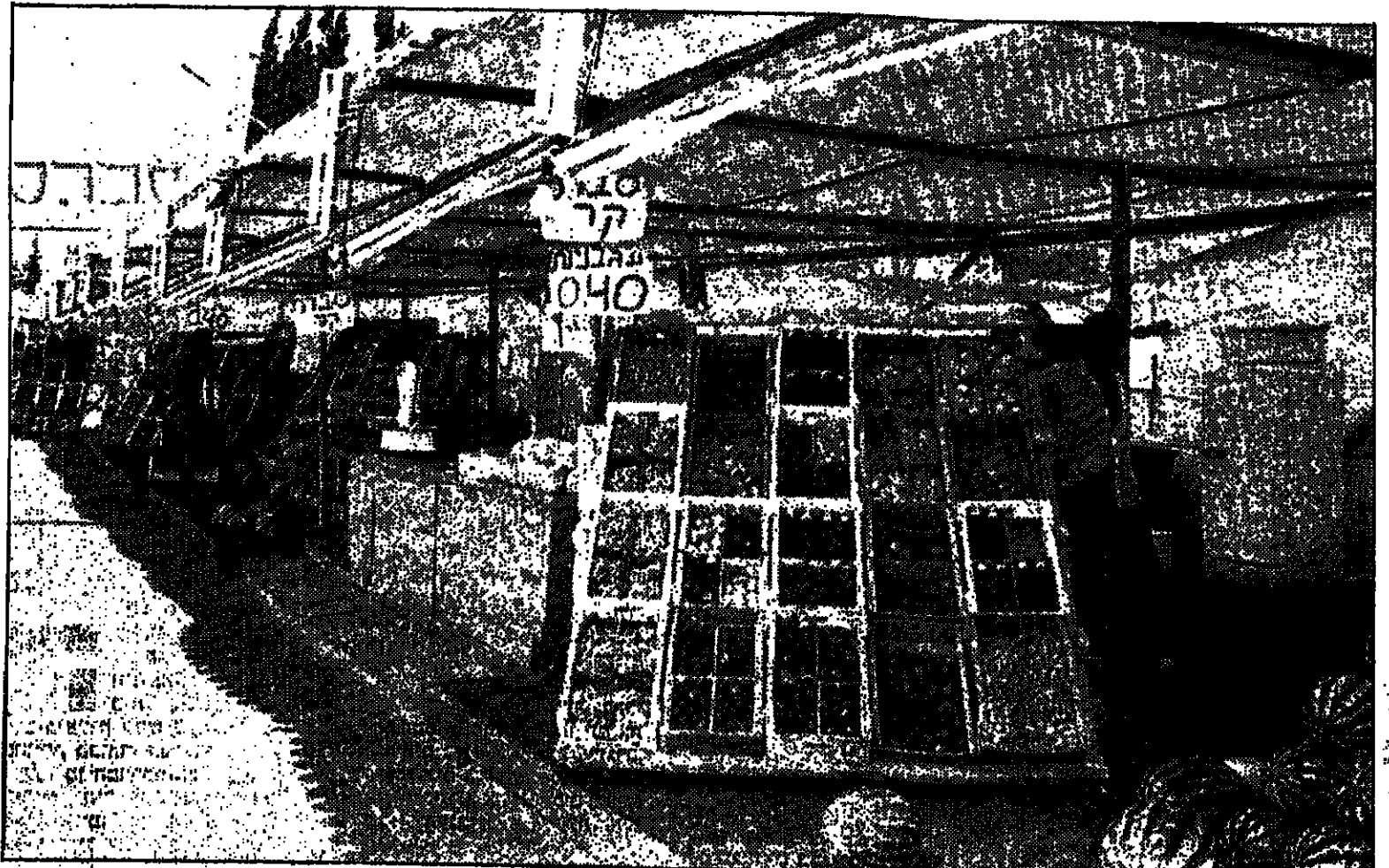
מסתבר שלא כולם מרגשים מן המידרכות. בשעת צהריים לוחטת עוצי רוח במשך כעשרים דקות 6 מכוני וול ליד הבאסטת חיקרה. כולם קרי נים. גברת בלוגרינית קובעת במסקנות שהמחירים כאן יקרים יו תר מבחנות. זה לא מפורע לה לעי מוט את ארגו מכוניתה בשפע של פירות.

אשוקי הירקות המוסרים מרחאנים הרבה יותר. אבי פילו חירבים, יצחק לני רסמן מגליל, חנוכה ובי ני גאון מבבל תשאו"פ מאוחרים ברעה, ששיוק הירקות בבי אסטות ובשוקים הפתוחים תוך עקשת צינורות השיווק הרשמיים, וגם שילטר נות המס בדרדלל, הוא אסון לכלל לות המרנית מה גם שכוח הדלך וגולל. הוא תופס היום כ-40 אחוז ממכירת הירקות והפירות.

ברחוב ריונוף בתל-אביב תלתי צייץ במילחמתו בפרגולות, סככות המכתב והפרספקט נעלמו השנה מן המסך.



חיי המיסחר בבני ברק: לא רק בקיץ



עיר הבאסטות: כל פירות העונה

"את החופשה שלנו הרווחתי במנפאואר"



יותר טוב מנפאואר.

מנפאואר
MANPOWER
החברה הגדולה בעולם לעבודה זמנית
תל-אביב: אידלטון 13, טל. 298877
ירושלים: החבצלת 5, טל. 23436-9
חיפה: העצמאות 104, טל. 530051
באר-שבע: רמב"ם 31, טל. 79523
רחובות: הרצל 190, טל. 461717

המחלקה לשרותים טכניים ותעשייתיים:
מהנדסים, טכנאים, שוטרים, חשמלאים, עובדי ייצור, מסגרים, אנשי עבוד שבבי
מחשבים, אלקטרוניקה, פקידים מחסן וספירת מלאי, נהגים ואחרים...

המחלקה לשרותי משרד:
מזכירות, מנהלי חשבונות, מעבדות תמלילים, כתבניות (בשפות שונות), קלנריות,
פקידות, מרכזיות, מבצעי סקרים, דיילות, עובדי מחשב ומפעילי מכונות הנדסיות.



חסה בכל

סלט איטלקי

המצרכים: חסה ערביה גדולה; פילפל ירוק; קופסה לבבות ארטישוק משומרים; 75 גרם
זיתים שחורים; שן שום; 2 כפות שקדים קלויים וקצוצים; גמבה כבושה; כף מיץ לימון; 2
כפות שמן; מלח ופילפל.
שוטפים את עלי החסה, וקורעים לחתיכות קטנות. שוטפים את הפילפל, וחוצכים
לרצועות דקות. מסננים את לבבות הארטישוק, וחוצכים לרבעים. מגלעים את הזיתים.
שמים את כל החומרים המוכנים בקערת סלט. מערבבים את שן השום לקערה קטנה.
קוצצים את הגמבה הכבושה ומוסיפים לשום, יחד עם השקדים. מוסיפים מיץ לימון,
וטורמים מימיה את השמן, בהדרגה. מתבלים ויוצקים על הסלט. מערבבים בתנועות
הקפצה.
(4-6 מנות)



דנית סכימן

גלילת חסה לקוקוס
המצרכים: חסה ערביה; 250
גרם בננה לבנה שמונה; 2
כפות שמנת חמוצה; 50 גרם
צימוקים; 50 גרם אגוזי מלך
קצוצים.
מפרקים את החסה לעלים,
והזיתים נעים בגודל בינוני.
שוטפים את העלים,
וחוצכים בהירות את השורק
המרכזי העבה.
מערבבים את חגבניה עם
השמנת, הצימוקים
והאגוזים. שמים כף
מתערבת הבננה במרכז כל
גליל חסה, מקפלים את
הצדדים על המלית,
ומגללים כל גליל לגליל
הדוק.
מסדרים את הגלילים
בצלחת הגשה, כשהתפר
כלפי מטה. מקדרים במקור
במשך שעה לפחות, לפני
התגש. מגישים עם
קריקרים מריכים.

מרק עגבניות בזק

המצרכים: 2 כוסות מיץ עגבניות משומר; 2 כוסות
מים רותחים קרים; גביע יוגורט; מלח ופילפל
למן; מיץ מחצי לימון; 1-2 ביצים קשות; שן שום
מעובה.
שמים ביצים, שום ומעט מיץ עגבניות במעבד
מזון ומרסקים. מוסיפים את שאר החומרים,
ומערבבים היטב. מעבירים לקערת הגשה,
ומקדרים במקור. מגישים קר.
(4-5 מנות)

סלט ים-תיכוני

המצרכים: 4 תפוחי-אדמה גדולים; 250 גרם גבינה
מלוחה; 2 ביצים קשות; 2 מלפפונים כבושים; 6
זיתים שחורים; 4 עגבניות תמר; מיץ מלימון
גדול; פילפל לבן; 2 כפות שמן זית או שמן אחר.

מבשלים את תפוחי-האדמה בקליפתם ומצננים
(אפשר יום קודם). קולפים וחוצכים לקוביות
קטנות. חותכים את הגבינה לקוביות ומורשים את
הביצים. מוסיפים זיתים קצוצים ומלח עגבניות.

מתבלים בפילפל, ומוסיפים מיץ לימון ושמן.
מערבבים בתנועות הקפצה. מקדרים. מגישים קר.
(2 מנות)

מרק ירקות קר

המצרכים: שקית ירקות מעורבים קפואים; 3 כוסות מים; כף אבקת
מרק פוריה; מלח; גביע יוגורט או שמנת חמוצה; 1/2 כוס מים
פזורים; שמן קצוץ.

שמים את הירקות בסיר, מוסיפים מים, אבקת מרק ומלח ומבשלים
עד שהירקות מתרככים. מסירים מהאש.
מערבבים את היוגורט עם המים הצורפים, ובוחשים לתוך סיר
הירקות. מוסיפים שמן, ומקדרים במקור. מגישים קר.
(4 מנות)

חביתיות בטעם קוקוס

המצרכים: 8 חביתיות גבינה מוכנות קפואות; 2 כפות חמאת או מרגרינה בטעם חמאה; 3 ביצים; 4-3
כפות סוכר; כמות חמאת וזית; 1/4 כמות חמאת קוקוס; כוס חלב; קוקוס טחון.

משמנים היטב חביתיות הגבינה שוקות, ומניחים בהן את החביתיות המוכנות. מפרדים ביצים, ומקציפים
את החלבונים עם הסוכר לצף יציב. או לא יבש, ממשיכים להקציף, ומוסיפים את החלבונים בזה
אחר זה, תוך הקצפה. מוסיפים חמאת וזית וחמאת קוקוס, ומוסיפים את החלב בזה בזה. יוצקים את
התערובת על החביתיות, ואופים בחום בינוני 45 דקות. זורים למעלה קוקוס. מגישים חם או קר.
אפשר בעקפת גלידה.
(4 מנות)

דליה ניר מגישה:

חיים קלים

כשנאמרים וזכרנו המידע, מוזהרים לרובש האורח קלים להכנה, שאינם מדגים ים של הקיבה. גם הילדים אוהבים את מאכלי הקיץ. אין שנה הכרה להגיש בשיר נל יום. במקום מנה חלבונים אפשר להגיש ביצים, גבינות, אורז בחלב, איטריות עם גבינה, סלט חומס ואפילו פיצה. לקינוח אפשר להגיש פירות טרשים או גלידה - כן, יש גלידה דיאטטית, המכילה 100 קאלוריות ב-100 גרם. והיא מותרת באכילה גם לאנשים המצויים בדיאטת הרזיה.



איטריות בגבינה מתוקה

המצרכים: חבילה איטריות רחבות; 5 כוסות מים; מלח; 500 גרם גבינה לבנה ורבה; 2 כפות מרגינה; סוכר או אבקת ממתקים מלאכותי; קינמון. מרחיבים מירמלח בסיר גדול. מוסיפים את האיטריות, ומבשלים עד שיתרכבו. מסננים את האיטריות, ושטפים במים. מוסיפים את המרגינה בסיר, מוסיפים את האיטריות, ומחממים תוך בחישת. מחלקים ל-4 צלחות. מוסיפים לכל צלחת גבינה, סוכר או ממתקים וקינמון. אפשר להגיש את האיטריות עם גבינה מלוחה, במקום מתוקה, ולזרז למעלה גבינת מרגון. (4 מנות)

מוסף, זמנים מודרניים

קרי

מו שניסה פעם לחתום באבקת קרי ביתית, במקום בז המוכנה, הרגיש בורדאי בחבל העצום בטעם. כשמכניס ועורבת קרי בבית, אפשר גם לעלות בדגת החירות הרחוקה, ובכלל, אחרי חפצת הראשונה, אפשר להגיד ולהקטין את כמות המרכיבים השונים לפי הטעם האישי. לא כדאי להכין כמות גדולה בבית. אורזים בקומסות פלסטיק קטנות ואטומות, ומאחסנים במקפא. חוספת 1/2 עלה דפנה לכל מיכל תמונע כניסת חרקים נוח וכן גם לגבי תבלינים אחרים, קמח, איטריות ושאר מוצרים. החרקים פשוט שנאים את הריח של עלי הדפנה.

קרי חריף

מצרכים: 2 כפיות ראשי ציפורן; 40 גרגרי חל; מקל קינמון גדול; 4 כפיות זרעוני כמון; 3 כפות זרעוני כוסברה; 1 כפית גרגרי חלבה; כפית גרגרי פלפל שחור; כפית אבקת ציילי, או פלפלון חריף מיובש; 1/2 אונז מוסקט מגורד; כף כורכים.

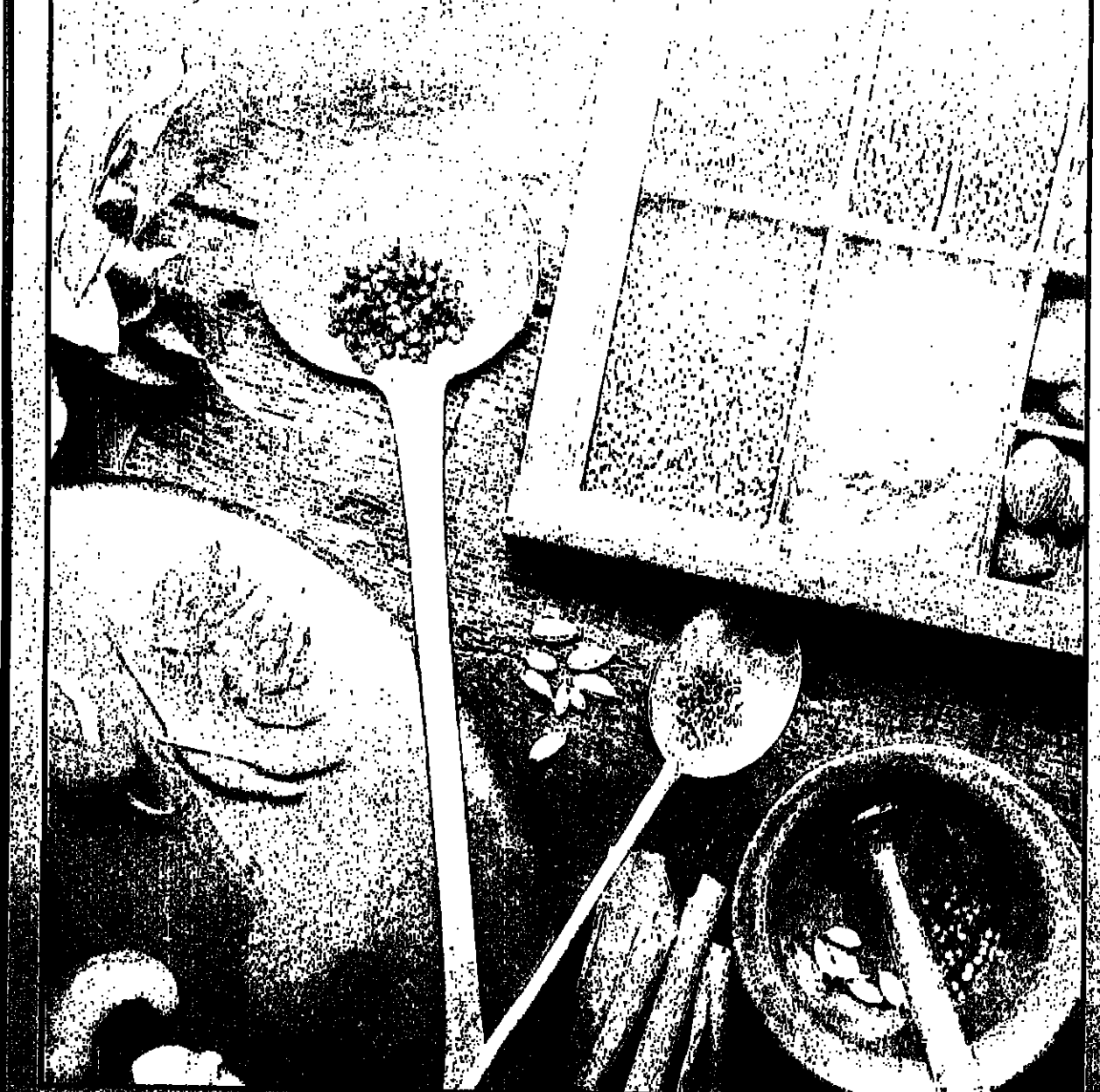
שמים את הציפורן, החל והקינמון בתבנית, וקולים בתנור, בחום בינוני, במשך 10 דקות. מחממים מחבת כבדה. מוסיפים כמון, כוסברה, חלבה ומלפל שחור, ובוהשים בתחמזה במשך 2 דקות. שוברים את מקל הקינמון לתתיכות קטנות. טוחנים את כל החומרים יחד לאבקה. מאחסנים במיכל אטום לאור.

קרי בינוני

מצרכים: 2 כפות ראשי ציפורן; 2 כפות גרגרי פלפל שחור; 2 כפות זרעוני כמון; מקל קינמון באורך 5 ס"מ; 2 כפות גרגרי חל, מעובים קלות; 4-3 עלי דפנה; 2 כפות אורז מוסקט מגורד.

מחממים תנור לחום בינוני. שמים בתבנית את כל החבלינים, פרט לאורז המוסקט, וקולים במשך 5 דקות. שוברים את מקל הקינמון לתתיכות, וטוחנים יחד את כל התבלינים. מאחסנים במיכל אטום לאור.

מוסף, זמנים מודרניים



זאב קרן מגיש:

עוגות

מישמש



כרוכיות מישמשים

המצרכים: כוס לא מלאה קמח; כף שמן קודש מלח; 1/2 כפית חמין; 4 כפות מים; ק"ג מישמשים בלי גלעונים; כוס מירורי עונה או בייסקוויטים; 1/2 כוס סוכר; 1/2 כפית קינמון; 2 כפות חמאה מומסת. לחבת חבצק, לשם יחד קמח, שמן, מלח, חומץ ומים עד שמתקבל בצק חלק שאינו נדבק לידים. מגיחים בקערה משומנת, מכסים ומשחים, כשענה. בינתיים, חותכים את המישמשים לקוביות קטנות, ומערבבים עם מירורי עונה וגם סוכר. מרדדים את חבצק על שולחן מכסה במפה מקומחת. מותחים את הענה בעזרת הידיים עד שיהיה דק מאוד. מרחיבים במעט מוחמאה מומסת. עורמים את החמית לאורך קצה אחד של עלה חבצק, ומגלגלים לברוכית בהירות בעזרת חמפה. מעבירים את הברוכית לתבנית, ומבשלים בשארית חמאה המומסת. אופים בחום בינוני 25 דקות. מגישים חם או פושר, עם מעט מוחית מישמש ממותקת כדורט. מעטרים בענף. (8-9 מנות)

עוגת גבינה ומישמש

המצרכים: 1/2 כוס קוביות מישמש משומן; 750 גרם גבינה לבנה כחושנה; 1/2 כוס סוכר; 1/4 כוס מוחת מישמש משומן; קליפת לימון מגורדת; תמצית וניל; 3 חלבונים; 2 שקיות שמנת מתוקה מוקפאת; 28 גרם ללטיק; תחנית עונת סמג או מירורי בייסקוויט; 1/2 קומסות מישמש משומן; 1/2 חבילה גלי בננים מישמש מומס; בוצי מכמתת העולים המצויינת על תאיות. מקרבבים יחד גבינה, סוכר, מוחית מישמש, מיץ לימון, חלבונים וחלל, ובסוף מוסיפים קוביות מישמש וליטין מומס במעט מים חמים. מקפלים לעזר התערובת את הקמח. מרדדים תחתית תבנית קפוצית בשיכוב של עונת סמג, או בייסקוויטים, ויוצקים לתוכה את העיסה. תבנית מכניסים למקפא למשך שעתיים, עד שהעיסה מתקשה. עורכים חבאי מישמש מסוננים על העיסה, ויוצקים עליהם את חלל. לפני תחשנה, מוציאים את העיסה מתבנית, ומדקקים פוחית שקדים לדמחית.

מוסף, זמנים מודרניים

מוסף, זמנים מודרניים

גיבעונית מעוטרת במישמשים

המצרכים: 1/2 כוסות קמח; 3 כפות סוכר; 6 כפות שמן; 2 ביצים; 10 גרם שמרים; 1/2 כוס חלב; קליפת לימון מגורדת; קודש מלח; 24 מישמשים מעולענים; מיץ לימון; 1/2 כוס סוכר; 2 כוסות מים; קצפת דובדבנים מסוככים לעיסה. שמים ביצים וסוכר בקערה, ומקצימים מעל אדים עד שהתערובת בחום חזר. מוסיפים לחקצוף עד שהתערובת מתקררת. מוסיפים קמח, מלח, שמן ושומים מומסים בחלב, וטוחנים לבצק רך. מחלקים את הבצק בין 8 עטרות תחבת משומנת, ומניחים לתפוחה למשך מיספר דקות. אופים בחום בינוני במשך כ-30 דקות. בינתיים, מכנים סירוף, מרדדים את הסוכר עם המים ומיץ לימון. מוסיפים את המישמשים, ומבשלים עד שיתרכבו מעט. מצננים את הכלי בתוך מי קרח. מוציאים את הגבעונית מהתנור ומצננים. מוציאים מהתנור, ומגלגלים את חלקה העליון של כל גבעונית בסירוף. מאחסנים במקרר עד לשעת התחשה. להגשה, מולפים קצפת על כל גבעונית, ומסדרים מסביב מישמשים מבשלים. מעטרים בדובדבנים.



מקדמת האל



התחשבות בגבר שלה ואי רצון לפגוע בו ואם כיו שחזק להודיע עצמה כשהיא נפלאה שמתגברת בשקט שוב ושוב על הסבל שגורם לה הגולם יצא היא חיה. אחרות שושנות את זמן על הכעל באופן חשאי, מה שכמוכך לא תורם רבה לשיפור תפקוד המין.

גם בין החוקרים אין אחידות רעיון כאשר למידת הכנייתיות שבשיבה מודדת, יש שאינם רואים בה הפרעה. אחרים סבורים שמשהו נגרע מהי המין של זוג שיש אצלו מליטה מוקדמת. מבחינת האדם מסתים המישגל באופן פתאומי לו שלא עליו התוכנית או המישגל שלה (שום גבר לא יכול אפילו לרמין לעצמו מצב שבו גורם להפסקת את המישגל באופן פתאומי, כשרם גורם להפסקת בתחושה שבשקט הבאה, אם יחיה לו מול, יצליח אולי לגמור). מבחינת הגבר, הרבה נגרע מתגובה כאשר אין הוא יכול לשאת במצב של גרייה בנודה יותר ממיסטר שניות. ההשפעה של מליטה מוקדמת על היימין של זוג שונה כותנת למדת והתקשורת שבין בני הזוג. ולאספיק שלהם למצוא דרכים גוססות להגנה, הכנייה יכולה להיות המורה ומצביאה אצל זוג שאף פעם לא מרבה על זכרם, בעוד כל אחד מהצדדים מבל בשקט ומאשים בסור את עצמו או את השני. אצל זוג כזה יכול להיות שלאחר המישגל הגבר מעמיד פנים כאילו כלום, בעוד הוא תוהה בינו לביתו האם היא מגישה, ואם זה מפרע לה ואם היא כועסת. ואילו האשה מליטה שבניגוד היא לא תתן לו להרגיש שהוא יורעת שיש לו בעיה. הם יאמרו זה לא לילה טוב מותק, בעוד כל אחד מהם שוקע עור יותר ועמוק לתוך האיש שלו מן הסתם לחי מן המפגש.

לעומת זאת המצב יכול להיות הפולס נסבל ובלתי מסרי, כאשר זוג המורע לבעיה והמתקשר היטב מוצא דרכים להתגבר עליה, כמו למשל להכניע לאחד נא לפגוע שווא גומר (מחר מביא גם את תינונו ליד מיטת עלי-ידי שווא גמרה אחרת באופן דינא או אורגלי. המצב הפחות מוצלח הוא זה שבו זכר אחד מוטרד מאוד מן המליטה המוקדמת בעוד הגבר השני אינו מוטרד כלל, ואין לו כל משיגות לתוש דרכים לשינוי. אם שני הצדדים אינם מוטרדים אין שום בעיה, ואילו כאשר אינם הצדדים כן מוטרדים ומעוניינים לחשוש דרכים לשינוי - הדבר אפשרי, ואפילו בקלות. על הצדדים להתפטר המליטה המוקדמת המהירה, ועל אמצעים מעילים ולא מועילים לתימוריד עימה - בשיטות הכאות.

כל הסקס הזה הוא מגיע ראשון

מאת זיוית אברמסון

אין מגיב הנבר הסבל מליטה מוקדמת על מצבו התגובה אינה אחידה. בקצה אחד של הרצף נמצאים אלה שהינם עם המצב בשלום ואפילו בשכונת דצון. ההיחל מליטה, בעיקר אצל הגבר הצעיר, הוא חוק, ולעיתים קרובות הוא שש להגיד אל הידע במחירות המירבית. הוא נונה מהארגומה שלו. לא רואה כל בעיה, ובדוח של תורות ספורות הוא מרצה מעצמו על כך שהוא גומר ראשון.

רבים אחרים מוטרדים מאוד. חוסר האפשרות שלהם לחרות את הקץ גורם להם עוגמת-נפש גדולה ורצון רבה. מי ששייך לקבוצה זו חש בושח והשפלה אחרי כל מישגל ומישגל. במיוחד קשה לו עם תינונו חרשה. לעיתים קרובות הוא נמצע מיצירת קשרים חדשים, מחד התגובה שלה כשיחללה לה סדר. בקצה האחר של הרצף נמצאים אלה שהיידע המליטה שלהם ומה שהם תוששים כשישגלן מתמים, מעורר בהם חרדה כזאת, שהם מוטרדים בהדרגה על היימין בכלל, על-ידי שום מפתחים אימפוטנטיות. הגבר השייך לאלה מתגבר עם הירגוש שיש לו חיסרון גדול, כמעט מזה, ושחיסרון חסר נטל ממנו את כבודו ואת שרכו כאדם וכגבר.

תגובתו של הגבר מושפעת, כמובן, מאוד מתגובתה של תינונו. יש מי שמסכימה באי רצון לקיים יחסי-מין מפני שבמצב אין לה בכלל חשק לכל תעניין והיא מפלקת בליבה לכך שהמשיגלים יהיו קצרים בכל האפשר. אשה כזאת רואה במליטה המוקדמת ברכה והצלחה. אחרת תרגיש קעס ותיסכול כאשר בכל פעם מהישה תהיה לה הרגשה שאילו רק היה המישגל נמשך עוד מעט קט - הייתה גומרת.

גם בין הסובלות יש תגובות שונות. יש מי שחושקת, לא אומרת אף פעם מילה, אם מתוך

כלב מי שומדבר

כיופים של קיץ

ידיעות לא נכונות עמוד 15

דברים שרואים מכאן • דברים שרואים מכאן • דברים שרואים מכאן

אחי מתאכזר אלי

נוער: תקופת מיבחן

מאת סו אבוט

האח המבוגר ממני מתנהג אלי באכזריות, אבל אחי אומרים שאני סתם בנייתי. מה לעשות?

המתח-תקווה

לכתוב לי עוד מיכתב ולציין בו בת כמה את ומה הדברים האכזריים שהוא עושה לך.

התכתב מיכתב

לכל האנשים שביקשו מימני לברר ענינים פרטים הקשורים לכתבות שמוסרמו במגזין "זמנים מודרניים".

למה שלא תכתבו מכתב לאנשים שכתבו את הכתבות עצמן ותשאירו לי זמן להתעסק בבעיות האחרות.

רוצה למות

אני בת 15. כל החברים שלי נוסעים בחופש לאילת ורק החורים שלי לא מרשים לי לנסוע. אני רוצה למות.

דנה מהרצליה

מה יצא לך אם תמותי? לאילת הרי לא תגיעי. מה אניד לך תביכתי, אילו הייתה לי בת בגיל 15 גם אני לא הייתי נוחתת לה לנסוע לאילת ולישון על שפת-הים, כמו שאח רוצה. חכי עוד שנה חיים ואז הכל יסתדר. אבא, לא כל מה שחורים של אחרים מרשים זה טוב.

נשאר כיתה

אני אמרתי לילדים שהם כל עולמי. בני בן ה' הוא ילד קצת בעייתי והמורה החזיקו להשאיר אותו בכיתה א' שנה נוספת. אני בדיכאון מתעניין ולא מספרת על כך לאף אחד. מה לעשות? אם מודאגת.

למה להיכנס לדיכאון מדבר שאולי יעורר מאוד לילד שלך. אולי הוא צעיר מדי ולכן התקשה בלימודים ובשנה הבאה הוא יהיה תלמיד טוב ומבוסס. אבל לפני כן, לכו למורה שלו ובקשי מימנה לעשות לו בחינה שוב בשנת הלימודים הבאה. אולי במשך חודשי החופש הגדול יקרה משהו והוא ילמד את החומר ויבין בלי זהה משהינים מהר מאוד.

דומה לבעלי

אני בטוחה שבעלי אוהב אותי ומכבד אותי, אבל הוא כמעט אי פעם לא נותן לי חממאות וקונה לי מתנות. מה זה אומר, הוא שיש לך בעל דומה לבעל שלי.

מחקר שנערך בבית ספר בלונדון הוכיח, כי לחצי מהנערים התגברו במיוחד באותן כיתות שבהן התגבר למורים, כי לא הפסיק להשלים את החומר הדרוש לתלמידים כדי לעמוד בהתחייבות הפאניקה מתחילה להתחייבות. אצלם, ועד מורה היא מרביה את התלמידים. הורה מזהה ביה-הספר. אם קשר-תלמידי הכיתה מתעוררת התנועה, כי אחרי את המורה ואין להם סיכוי להצליח בכתיבת - זה קרה עוד לפני שהם נגישים לבחינות עצמן - מתעוררים אצלם רגשות אשמה כבדים. לעיתים, תלמידים פשוט מוותרים מראש.

באוניברסיטת נוינגהאם הציעו לסטודנטים לעבור טיפולים בהיפנוזה, כאמצעי להרגיע את המורים שלפני הבחינות. אחד הסטודנטים עבר טיפול לפני השתתפותו בחידון סלוווייה ויטורלי. ההצליח לזכות במספר הראשון. אצל דוברי מסעם האוניברסיטה אמר: "אני מודאגים מאוד משיטת המיטול בהיפנוזה, אלא אם היא ניתנת על מי הוראה מפורשת של הוראה. היפנוזה עשויה לסייע, רק אם משתמשים בה יחד עם גישות טיפול אחרות נגד מחשבים".

אם כן מה אפשר לעשות כדי שתקופת הבחינות לא תהיה לסיסם מחמיר? מומחים גיבשו כמה המלצות פשוטות, שיש בהן כדי לשפר את סיכויי הצעירים להצליח בבחינות.

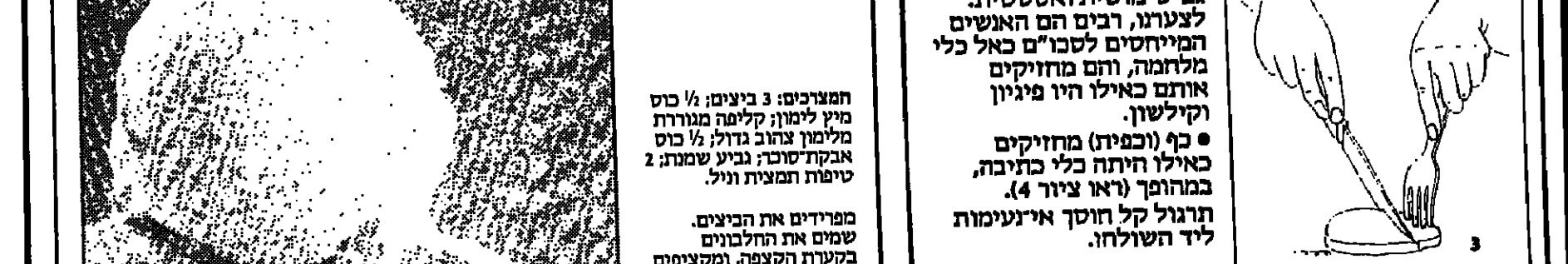
היות מוכן שנו הוסב את החומר, אבל לעולם אל תלמד במשך יותר משעתיים בלי לעשות מנוחה.

אל תלמד אל תוך חלילה ורעאיים וממשיך חינוך מסביבם, כי לימודים אל תוך חלילה, על תשוב שעות השינה, עלולים להזיק יותר מאשר להצליח.

הירגע לפני שאתה חלך לישון והספק את הלימודים לפחות שעה לפני שאתה עולה על יצועך. התרחץ באמבטיה חמה, הקשב למוסיקה ושתה חלב וכו'.

החזקה נכונה

גלידה בטעם לימון



המצרכים: 3 ביצים; 1/4 כוס מיץ לימון; קליפה מגוררת מלימון צהוב גדול; 1/2 כוס סוכר; 2 טיפות חומצת לימון.

המפרידים את הביצים. שמים את החלבונים בקערה הקצפה ומקצימים לקצף יציב עם 1/4 מכמות הסוכר. שמים את החלבונים בסיר קטן, מוסיפים מיץ לימון, סוכר וניל, ובוחשים מעל אדים עד שהתערובת מסמיכה.

מסירים מהאש, ומוסיפים את תערובת החלבונים אל הקצף, בזהירות. מבליעים לתוך התערובת גם את השמנת וקליפת הלימון. יוצקים לתבנית ומקפאים.

4 מנות

ד"ר ניר

רוטב קרי בסיסי

אפשר להניש את הרוטב על דגים, בשר, שף, ירקות וארוז.

המצרכים: 100 גרם חמאה או מרגרינה; בצל גדול; קצוץ דק; 2 שני שום מנוכח; פטריות ונוגיל טחון; 3 כפות אבקת קרי; 500 גרם עגבניות בשלות; קצוץ דק; כף מרובה רסק עגבניות; 2 כפות סוכר; 1/4 כוס מים; מלח; אבקת צילי למי שאוהב חריף.

מחממים את החמאה או המרגרינה בסיר, ומטגנים את הבצל עד שירחיב. מוסיפים את השום, ומטגנים במשך מיספר שניות. מוסיפים את הנוגיל והקרי, ובוהשים במשך 2 דקות. מוסיפים עגבניות קצוצות ורסק עגבניות, ובוהשים במשך 2 דקות ונסמך.

מוסיפים סוכר, מים ומלח. ובוחשים היטב. מכמים ומבשלים מעל לחבוב נמוכה במשך 15 דקות, או עד שהרוטב מסמיך. מתבלים בצילי למי חסעם.

קרי כבש בטעם נענע

המצרכים: 100 גרם מרגרינה; בצל גדול, קצוץ דק; כף מרובה חמאה; כף חל טחון; כפית גרגרי חילבה טחונים; 500 גרם עגבניות בשלות; קצוץ דק; כפית מלח; סוכר; כפית נענע קצוצה; 500 גרם בשר כבש; חנוף לקוביות; נענע טרית לעיסה.

מחממים את המרגרינה בסיר גדול, ומטגנים את הבצל עד שירחיב. מוסיפים את החמאה, ומטגנים במשך 2 שניות.

מוסיפים עגבניות, מלח, סוכר ונוגיל, ומבשלים במשך 2 דקות. מוסיפים את הבשר, מכמים ומבשלים 1/2-1 שעות, עד שהבשר מתרכך. מוסיפים עם ארוז מבושל, ומעטרים בנענע טרית.

4 מנות



הכזא מן האצל

מסוד 16 ידועות אחרונות

רחל לוריא, חולת טרשת נפוצה, בת 39, מומחית למולטימדיה • תל אביבית שישבה בבתי-קפה והיתה מעורה בחיים, יודעת הכל על כולם, רותקה לבוסא-נכים חשמלי, "קלנועית" • המאבק על המשך הטיפול מציף בעזרתם של ידידים. רובם חדשים



מאת עמליה ארגמן-ברנע
צילום: אסף סוקר

שתי קפה? שאלה אותי רחל לוריא, יושבת בקלנועית שלה, רכביכים וזר נע על-ידי הטנע חשמלית. לפני הפגישה שוחחנו רק כשלוש.

"בדיוק", אני משיבה, קצת במבוכה. טכני, את זאת תעשי", היא אומרת ומחייכת. "למרות השימושים בבית, לנא אני לא מגיעה".

רית'הקדקע הקטנה באחד והדור בות הקטנים בצפון תל-אביב קולטת את הזא מכוחך לזרז אפולונית. כשזר עיניים מורגלות במיקצת, מתגלה הזר לאנן, אירסטר, וסיננים אחרונים של שופץ כללי שערין לא הסתיים. אחר-כך מתעכבים על העיניים הנוצרות, רים, ההולכים כיסא חלגלים הניצב במינה. רק בנות, כשכבר אין לעיניים לאן לברוח, הן נחות על רחל. בחזרה בה 39, חלה זה שלוש שנים במחלה חשוכה-מרה.

פנים עדינים, עיניים צוחקות, עגרי לים עדינים מלווים על האוזן, שיער בזהיר דק. ריחם רוח והמצאות במין

רחל לוריא על הקלנועית: הכל יכול לקרות

לחם קל. "חשוב לי שידעו שלא חפד דייתי כמו חום".

יחד עם זאת, המודעות המוחלטת למצבה, גברתו מחיר. "היום אני עושה לכלם מבהמים. עד איפה באמת שר גים לעזור לי. גווייתי אימות ותחלתי להיות ממורמרת. לבעות, להושר, לך וחת לפעמים את העונה שרצים לה גיש לי, לא בגלל שאני זקוקה לה אלא מפני שאני רוצה להעניק. כמו זה, רחף מני-י. כוח ואני לא רוצה להי חן כור".

הילדות שלה לא היתה קלה. בחד חח כבת אחת-עשרה נפגעה אמה מן אונס-דרכים קשה. והאם נאכזה במניח לוח, עד ששנה אחר-כך נוסד האב באופן פיתאמי מסרסן. היא פיתחה אז שני הבנים תגדולים, אחיה של חל, לקיבוץ ולפנמיות. רחל נשארה בבית. מאחר יותר רכשה האם הנכה ריח קרוב לרחל, כדי שתוכל לשלם בו. וי הקשר בין שתייהן מלפני, והיחוס משני אחיה למעשה לא אחוז אף פעם. קשה להם לקבל אחי עם המחלה שלי", היא אומרת, מכינה.

במקסימו התודעה רחל לראשונה למה שהפך מאוחר יותר למיקצוע שלה. תיקשורת אורקולית, והיא כן, וכן, היא נחשבת אחת הטובות בתחום המולטימדיה. עבודתה מספקת לה את הסיבה שלה לקום בכל בוקר ולחפץ. היא יוצאת מבית מוקדם, לפני שמי חיל החום (החום משפיע רע מאוד על המחלה, בקיץ המיד קשה יותר), ומני עז בקלנועית שלה למשרד. ומני אורסל" כרוכב רכב חו בל-אביב. היא שוחה שם שמונה, עשר אפילו שנים עשרה שעות, מדברת עם לקוחות, מרימה פרויקטים גדולים, תפקות ענק. השנה, למשל, עסקה הרבה במ סכתות אורקוליות לרגל שנת בדי-רין. "בכנסתי לטריס, היא מחייכת, של תקופת ראשית היישוב. אני אחס נוסטלגיה, אהבת להתרשם על העבר. עד לא מזמן עסקת גם בכל הקשור לצד הגראפי. עכשיו כבר לא מצא וי ריים לא מאפשר לה עבודת קיינות. כשעם הראשונה כשנסר עבודה כזו למישהו אחר במישר, היא בכתה ונעל סה. אבל הם צריק", היא אומרת. זה רק לטובתה.

העבודה עוברת בסדר. יכולה רחל יכולה לחזור לרית'ה וחדר שלה. למסרים שלה והספירה בבית? עי קית, להתקבל לבר ולחפץ פגישות למחר. הכל משתבש כשאיס

מעבר למבוכה

התקשים. או זה נורא. פתאום כל התגן נחטף. אין לי שליטה על כלום. ככל ויבדקתי קטן, שבתוכו 30 מקטעים שיער היה לי חקוק בעבודה. היא עזבה הבית, חשבים אחי על המסל, את מצב של קל לעמוד בו, היא אומרת, ומתכוונת להכריז.

פסק קבלת בבית התיק. השלשן היה לידי, במיטה. צילצלת בא כי לקחת אחי לבית-החלום. חלחל היות נעלה. זה עומד מוחזר ללחל, ואני לא יכולתי לקום ולפנות להם. שכחתי יום שלם. עד שהתחנן עזב. בעיני היא מאירה בדרך-כלל את העצמות פותחות. כשהתחנן ככל הנאם מצא תל-אביב, אומרת רחל בחד הירכס חולב איתו חפשי בריח המורחבת, לעלות לסלנונים, לכנס את הכניסה שלה לבר. אני חשבת שעכשיו הית לי יותר קל. קבלתי את העבודה שאני עזרה להחלף על עצמי.

שנתיים חשפתיים באו כל חברים לעזר. חברים מוזי, בחד, בעיני חס"ם מושנים ואחרונות. הישנים ניתקו מגע וזה הסובב בין ידידים ומישרה בדיחות. רצחתי שיהיה

סוף לדומע-ענינים אמר לה הרופא את זה. "היא אמרה את זה", נוכרת רחל, "באלו היא ממשיכה איזו אחרי-כך חופיעו אותה קטנים נוסד פים. פתאום הרגישו למשל, שחוסים שלה גרם לגמרי. כמה זמן לא הרגיש שה אותו ככלל. אחר-כך חזרה והתושה. פתאום גם הרגליים, וכשהגיעה לידי יכולת תגדולה, הרגליים שלי לא מסיבות לי, היפגעה אותה הרופא בקופת-חולים לארטרות, וזה לגוריד מיוחדת. בוקר אחד יצאה את הבית, עמדה על שפת הכביש, ופתאום הגיוו מולה מכוניות סבל הכיוונים. ראתי ככול, לא ככול, משולש. כמו בקלייר אחרי שנתיים של בדיקות, של גי חושים והוסריאות, של אפסורים קצרים וחורשים. אמרת לה הרופא בבית-החלום: "אני יודעת שיש לך

סרפת נפוצה היא מחלה של מערכת העצבים המרכזית. נפוצה בעיקר בנצורים צעירים. עדיין לא-גילו את הגורם למרשת הנפוצה. המחלה מוגנת בכימי המייליון, זה הגורם העוסק את גימי העצבים. גמור, וכן בנות השירה. מייליון עוזר בהעברת הדחפים העצביים דרך גימי העצבים. אם תגדול למייליון קל, הדחפים העצביים מועברים עם נפוצות קלות. אם תגדול חמור, ואם ריקשה קולקלת כזה במשק המייליון, הדחפים העצביים יגיעו עזברים כללי, לטרשת העצבים ורגות וזמחה שונות מאד. לאדם בן-דרכו נפוצה חולבת, ולחוקרת, מתולד איס, ללא הסבת נפוצה חזר בקרב גיש.

תנועה מתמדת של ריחף קל, שאינו אלא עיוות. בנים גדולים, בצעונים, ודוקים, גוף בדר, רומם, רגליים, כמו יצוקת אל ריצפת הקלנועית, תנועת בגוללי פלאטיק שוקי. לא אתה מוז מחרב שריון שוקי. עד לפני זמן לא רב נעזרה רחל בשדרה וזה כיר לעלות במדרגות. והתה מרימה רגל אחת את השניה והתח משבט בשדרה. היום זה כבר לא אפשרי. במחלה שלה, יש קצר בין הקפדות מהפוח לבין השירשים. השדר וזה הוא נסיון אחד, לעקוץ את הקצר הזה.

מי שיכול להפגז את המבוכה, והתקפת אדם נראה מול אדם כמו רחל, היא רחל עצמה. היום אני יודעת שב סך הכל לאנשים מאוד קשה אחי, וזה מייחית. כשפך הנון הבגני את זה ודודו וזה לי זמן להיות במבוכה לבקש עזרה. לזרועות במה שיש לי. פה פעם לא הייתי מנעיה.

הבתי קשה. בדיק נבמר ונכ כיש הסתיים. האיוון יצאתי לחצר לקנות את כלון וגו השני. רחל היה לבר, מתי מדרת עם המהלך בצעמה. חיה-חלור ים מגידה רכב בעזרת קטנות מידי רים מאנשים מומריים. הבעיה שלה היא כמאד, לשחרר את האנשים וזה לא מן המלכה שבמישג עם מישהו שכמתה, להקל עליהם את העימות

עמליה ארגמן-ברנע
צילום: אסף סוקר

הקובייה

השחר אלחיה



רכ פרמרמן, 47, ניאולוג ומציא. גאון עם קבלות בירוקפורט הוא יציג מישחק חדש: קובייה, שההונגריה לעומתה היא מישחק-ילדים • המצאות נוספות: מישחק בשם "ביקס", מעין פאזל לחשבון • תלת-מגדי • על ה"מיתכתבים" הוא נהג לכתוב: "הגאון. על דלת-מישרדו של: "לשיכשים אין כיסיה"

מאת ערנה איס
צילום: מיכל רותם

מוקר. קצין גבוה בצהל שלח לפרמרמן 300 מיתרונות, מבית-ההרוא שבו נפש לאתר פצ"ר עז.

משמחת פרמרמן כולה לוקחת חלק בתחביב של האב. האשה חדרה, בקטריולוגית במקצועה, משמשת שפרניסיונות. אם היא מתרת חידת חר גיון ביותר משלוש שעות, רב יודע שעליו למשש אותה. עם הזמן אושר הוא מריץ את חידות במד ש. אושר בן 24 משרת בצהל במיסגרת מרוייר קט תלמידות, המכונה. סיירת שכל" - 15 באגים, שנבחרו בזמנו מבין 3000 בעלי מוצע 10 בבגרות, והם מועסקים בצבא בחידושים המצאות. יש לנו צורת חשיבה וזה, מספר אבא רב באאות. שנינו חושבים בקשיצות, מתמקד לתור. לת ולא שלב שלב במקוב, גם הוא מותר בעיות המהירות מדימה, ניוון כבושר אנליטי יוצאדנס, המציא כל חומר" פרמרמן, ילד הארץ, הוא בוגר מחזור 57 (המשך בעמ' 23)

עבודתו במעין, חל מפציח חידות חגיגין. יריעה מסיקת בעיות, או הערה של חב, די בהם כיר לעזר במינוי ביינה סכוכה. כך לדוגמה, בעיקר בוח מאמר מרע על אינספור אפשרויות חלוקת חיראגאני, המציא חידה מקורית ריבוע גדול, מחולק ל-25 ריבועים קטנים, שכל אחד מהם מכיל תשע מישבנות, שחורות או לבנות. צריך לסדר את הריבועים מחדש וזו ליד זה, כך שלא ייווצר מנע בין שתי מישבנות שחורות. אפשר לחשב פיתרון במשך שבע שנים, למרות שמיספר הפתרונות גדול מאפשרויות חלוקת חיראגאני. חידה אחת שעוררה חידים רבים נהגה 25 קל-פיים, מהם צריך לסדר חמש ידיים שלימות של

ללא בושה שלשם התלוי על דלת חדרו. לשיכשים אין כיסיה".

לעני כמה שבועות תציג פרמרמן את אחת המצאות שלו בירד. אדם מועדור, מישחק בשם "ביקס", ריבוע-קטן קטן, שבתוכו 30 מקטעים שונים בגודלם, מהם יש להרכיב ריבוע חרש חר שני מיקום חלוקים. לפותר הראשון הבטיח המציא פרס המרתמים של 5000 (0 דולר). רבים קצרו על המצאה. המישרק מושט למר אר מסיספר אפשרויות הפיתרון מגיע לכמה אלף חידה כזו. כדי לסדר את המיקטעים התמימים של פרמרמן יש צורך במאמץ חשיבתי מרובו המאמץ מכללות. זה עוד חדר לעומת חקשי שב פיצוח פיתוח חרש שלו למישהו. שיציג בקרוב בירד הצעירים בנרמסר. מין סוכיה תגברית, שהתגברית מקורית. בודרית" לעומתה.

סוף חר שוקר כשאנשים כמו פרמרמן נפגש לשבת לשינעו של המצאת מישחקים. במסך לשבת באיוו מעברה ולעוסק במחקר. מאחריו הענינים מכללות של הגבר הנאה חזה בן 47 הוא מוקד גבוה. הרבה מעל 150. כמה בדיק דא מסר לזמן, ולא מנציית יתירה. הוא רוצה להרוויח מעליו את ה"מיתכתבים" החברים, המונים אליו בנצות. להעוררות-שכל מיוחדת.

במך, הם משמש פרמרמן זה 24 שנים גי אורגו ראש, עד והוכיח לו שנהג לחתום על פיתכיו. המורו, יש שם מי שמעריך אותו בכות המצאות חקשוריות סתרם במהלך העבודת ויש ש לא סבל אותו. בעיקר אלו שהוא מפנה אותם

ש מי שבקושי משתלט על הבעיות האמיתיות של החיים ויש מי שהבעיות הא לא לא מסתיות לו, ושהואים האמורים אצ לו אינם חולים להמציא בעיות, והוא ממכר כח מרעויות כוח הוא רב פרמרמן, גאון עם קבלות.

לפני כמה שבועות תציג פרמרמן את אחת המצאות שלו בירד. אדם מועדור, מישחק בשם "ביקס", ריבוע-קטן קטן, שבתוכו 30 מקטעים שונים בגודלם, מהם יש להרכיב ריבוע חרש חר שני מיקום חלוקים. לפותר הראשון הבטיח המציא פרס המרתמים של 5000 (0 דולר). רבים קצרו על המצאה. המישרק מושט למר אר מסיספר אפשרויות הפיתרון מגיע לכמה אלף חידה כזו. כדי לסדר את המיקטעים התמימים של פרמרמן יש צורך במאמץ חשיבתי מרובו המאמץ מכללות. זה עוד חדר לעומת חקשי שב פיצוח פיתוח חרש שלו למישהו. שיציג בקרוב בירד הצעירים בנרמסר. מין סוכיה תגברית, שהתגברית מקורית. בודרית" לעומתה.

סוף חר שוקר כשאנשים כמו פרמרמן נפגש לשבת לשינעו של המצאת מישחקים. במסך לשבת באיוו מעברה ולעוסק במחקר. מאחריו הענינים מכללות של הגבר הנאה חזה בן 47 הוא מוקד גבוה. הרבה מעל 150. כמה בדיק דא מסר לזמן, ולא מנציית יתירה. הוא רוצה להרוויח מעליו את ה"מיתכתבים" החברים, המונים אליו בנצות. להעוררות-שכל מיוחדת.

מתפנקים בעיינות צוקים!

בואו להתפנק בעיינות צוקים (שמות הטבע - עין פשחה) על שפת ים המלח, עכשיו בהגהלה חדשה ודינמית. להשוותכם:

מתקנים חדשים • בריכות מי מעיינות • איזור בוצ טבע • חוף ים משופר • צל בשפע • שירותים ומלתחות חדשים שירותי מזון

אנחנו מתחים בעיינות צוקים טל. 227855, 248146
בכל יום - קו אוד 487 מיושלים בהתנהגות הרכבית. מושקע 07 07 1/2 שעה.

מסל חיות נמו

עסבלי



גנוע. בין ביקיני לדורחלקי חזייה נופיתית אך מהונדסת (גנוקס' 1972)



שנות החמישים הראשונות במלוא הדרן - על זווה שפירדון ("דינה")



החזייה גדלה - מכסה את הגב. ("דינה" '86, צילום: בן לם)



ביקיני עם מיפתח יורד ומותן גבוה ("מרלין")



חולצה-שמש במקום חזייה. מנתר אפריקני ("הילגלג" - ארנה '86, צילום: מולה)

הביקני לאיים נקראים "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה. השנה, אולי לכבוד יום-הולדתו ה-40 של הביקיני - שוב מעצבים אותו צנוע יותר ועם חזייה מהונדסת. סגנון מוכר ופופולרי במשך שנים רבות, הביקיני החדש נקרא "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה. השנה, אולי לכבוד יום-הולדתו ה-40 של הביקיני - שוב מעצבים אותו צנוע יותר ועם חזייה מהונדסת. סגנון מוכר ופופולרי במשך שנים רבות, הביקיני החדש נקרא "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה.

הביקני לאיים נקראים "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה. השנה, אולי לכבוד יום-הולדתו ה-40 של הביקיני - שוב מעצבים אותו צנוע יותר ועם חזייה מהונדסת. סגנון מוכר ופופולרי במשך שנים רבות, הביקיני החדש נקרא "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה.

הביקני לאיים נקראים "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה. השנה, אולי לכבוד יום-הולדתו ה-40 של הביקיני - שוב מעצבים אותו צנוע יותר ועם חזייה מהונדסת. סגנון מוכר ופופולרי במשך שנים רבות, הביקיני החדש נקרא "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה.

הביקני לאיים נקראים "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה. השנה, אולי לכבוד יום-הולדתו ה-40 של הביקיני - שוב מעצבים אותו צנוע יותר ועם חזייה מהונדסת. סגנון מוכר ופופולרי במשך שנים רבות, הביקיני החדש נקרא "המס" ו"בומרג" - במסגרתם קוראים להם סגנה וחזייה.



טרופלס. הגיווה הקלאסית של שנות ה'80. עם מגע סקסי של סרטי-צד (גדעון אובורון, '86)

ביקיני השנה חגגו יומולדת 40 לביקיני. הוא נולד בימים שבהם החליטו עור הווייטשי לזשוקי שבור • המעצב השני זליקם לביקיני, טרופלס חזרתי - היה והדגל • בינו, ביציץ השני • ביציץ, ביקיני ווא אילי • ביציץ, ביקיני • מאת נורית בתי-ער



הרעיון לקרוא לביקני עדי-על-שם אתר של התוצרת אטומית, היה מקארי. תר-רו לעצמכם שמישוו ויה קורא ליציית אופנה שלו. "הירשימו" או "צ'רוביל". אבל אישורו השם ביקיני, שמו של האי הקטן באוקיאנוס השקט, שבו נערכו הניסויים האטומיים לפני 40 שנה - תפס. אפילו המלון הצרפתי, לה רוט' הכיר בו בשנת 1969 כבמנה אופנתית המזוהה לביקני ורחלקי ועדי. הקיץ, וליתר דיוק ב-3 ביוני, חגג העולם 40 שנה לביקני. וקרוי ביקיני, אבל לואיס ריאור, המהנדס-מעצב הנחשב למפצאי - לא בריקס המציא אותו. מבס חסוף



החזייה המהונדסת של שנות ה-50 חודרת ("דינה" '86, צילום: בן לם)

במסיפס של הפיאצא אירמיני בטיציליה יגלה לכם שדגם דחלקי הנראה כביקיני עם חזיית טרופלס - היא קיום עוד במאה השלישית לפני הספירה. מה שכן, ריאור עשה מבגריי החושפני - אופנה, ועליה רשיו זכויות חיצוניים שלו שום יצור בגרייט אחר אינו רשאי לקרוא לביקיני שלו - ביקיני. לאיה כיקיני מותר לקרוא ביקיני רק לה המיצור על-ידי וואק ואני קסטל שרכשו ממריאר, שחלף לעולמו לפני שנתיים, את מושעלו. ליוג קסטל חזות ליר האגואו אליהו במארי, והם בציצים בה בגרייט המוגדרים על-ידי ב"קסוור" (תפריד-עליות), שכן הם נחפרים לשי המידה וגונוו הקשוח

קמעלנה

יובי של מקום

היום יותר ויותר אנשים לא רק חולפים על בוח עם רשע, יגנו, אור סמטה, וכף ללדים. הם מנסים להשיג חלום זה! בא גם אתה לנדר במעלה-אנדרס, יתר של מקום - חלום בדשניך.

מעלה אפרים ארזי עדידי

בבנקת הידרן

- משרת וועד מחקרת מהפעתן נר נוסף.
- מנצח, סטריה, חוד מושבים, ברכת שודר.
- מנצח סטריה.
- מנצח סטריה.
- מנצח סטריה.

דידת וילה עם מסיבה מפרדת ונית נוספת במזרר מבצע מיוחד מ 41,200 ש"ח לא כלל מע"מ.

שולח מ - 2400 ש"ח ויש נר

ידידת וילה בנ 3 חדרים

אפשרות להרחיב בעתיד (לדחיה בזמנאות ומעקים עד 95% ממזרר ופירוד בהאמא לזמנאות)

היחנות למקוריים בזהעלום

היבצע במקומה מלבד

ברצ'ים חונאי וקידרה שיכון ופיתוח, רח' בן הלל 15 ידועלים על 222654 / 02-2315212.

המחצית המקסימלית מעלה אפרים, ד.ב. קעקע ידית 941983 / 02-9412215

עכשיו גם אתה יכול

מנצח לנצח עכשיו בפרייט "בנ בית" בשו"ח של כ 500 מ"ר

במחיר מ - 4500 ש"ח ש"ח כולל פיתוח ולא כולל מע"מ סיוע מידע לבניית ביתן בהאמא לזמנאות (עד 95% ממזרר ופירוד בהאמא לזמנאות)

המחצית המקסימלית מעלה אפרים שיכון ופיתוח, רח' בן הלל 15 ידועלים על 222654 / 02-2315212.

מקור: פי.א.א.

